TAPAS BY GAUCHOS

TERMS & CONDITIONS

- A deposit of £10.00 per person is required to secure your booking.
- We will provisionally hold your reservation for 5 days. The deposit must be received within this time, otherwise the reservation will be released.
- Menu 1 requires a pre-order for all guests. Menu 2 and the Menu Especial do not require a pre-order.
- Our Christmas menus are available for a minimum of 4 people.
- All pre-orders must be submitted at least 7 days prior to your booking.
- Final numbers and any dietary requirements must be confirmed no later than 5 working days prior to your booking.
- A 10% service charge is applied to reservations of 8 or more.
- Cancellations on the day or a reduction in the number of guests will result in the relevant deposit(s) being retained.
- The remaining value of your deposit will be deducted from your final bill on the day.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Se requiere un depósito de £10.00 por persona para confirmar su reserva.
- Mantendremos su reserva de forma provisional durante 5 días. El depósito debe recibirse dentro de este plazo, de lo contrario la reserva será anulada.
- El Menú 1 requiere un prepedido para todos los invitados. El Menú 2 y el Menú Especial no requieren prepedido.
- Nuestros menús de Navidad están disponibles para un mínimo de 4 personas.
- Todos los prepedidos deben enviarse al menos 7 días antes de su reserva.
- El número final de comensales y cualquier requisito dietético debe confirmarse como máximo 5 días laborales antes de su reserva.
- Se aplica un 10% de servicio a las reservas de 8 o más personas.
- Las cancelaciones el mismo día o una reducción en el número de invitados resultarán en la retención del/los depósito(s) correspondiente(s).
- El importe restante de su depósito se deducirá de su factura final el día del evento.



MENU 1

£30

TO SHARE / *A COMPARTIR*

Cheese board / *Tabla de quesos*
Russian salad / *Ensaladilla rusa*
Iberian ham croquettes / *Croquetas de jamón ibérico*
Gratinated salmon terrine, ali-oli
Pastel de salmón gratinado con ali-oli
Garlic prawns (pil-pil) / *Langostinos pil-pil*
(bread not gluten free available on request)

MAIN COURSE TO CHOOSE (INDIVIDUAL)
2º A ELEGIR (INDIVIDUAL)

Iberian pork cheek, mushrooms in oloroso wine sauce
Carrillada ibérica con setas al oloroso
Roast lamb shank, rosemary, baked potatoes
Jarrete de cordero asado al romero con patata panadera
Ling, almond and apple cider sauce
Rosada en salsa de almendras y manzanas a la sidra
Grilled octopus, papas revolconas
Pulpo a la parrilla con papas revolconas

DESSERT SELECTION (CHOOSE)
SURTIDO DE POSTRES (ELEGIR)
Brownie / Apple crumble / Crème brûlée

MENU 2

£40

ALL TO SHARE / *TODO A COMPARTIR*

Cheese board / *Tabla de quesos*
Russian salad / *Ensaladilla rusa*
Salmon tartare with avocado / *Tartar de salmón y aguacate*
Iberian ham croquettes / *Croquetas de jamón ibérico*
Gratinated salmon terrine with ali-oli
Pastel de salmón gratinado con ali-oli
Garlic prawns (pil-pil) / *Langostinos pil-pil*
Fried brie with red berries / *Queso brie frito con frutos rojos*
Rice with Iberian pork cheek / *Arroz con carrillada*
Grilled octopus, papas revolconas
Pulpo a la parrilla con papas revolconas
Ribeye steak with garnish
Ribeye con guarnición

DESSERT SELECTION
SURTIDO DE POSTRES
Brownie / Apple crumble / Crème brûlée

SPECIAL MENU
MENU ESPECIAL

£27

ONLY AVAILABLE ON SELECTED DATES
(SOLO DISPONIBLE EN FECHAS SELECCIONADAS)

Waldorf salad
Ensalada waldorf

Truffled Foie Gras Cream with Mushrooms, Slow-Cooked Egg
Crema de foie trufado con setas y huevo a baja temperatura

Roast Turkey Breast with seasonal vegetables, apricot sauce
Pechuga de pavo braseada con guarnición de verduras de temporada y salsa de albaricoque

Layered creamy cheese pastry, honey biscuits
Milhoja de cremoso de queso y galletas de miel

SOME DISHES MAY CONTAIN NUTS OR NUT DERIVATIVES.

Please let us know if you have any allergies or intolerances. Should you require a Gluten free dish please speak to one of the team.

GLUTEN FREE DAIRY FREE